

## Cremige Hähnchen-Tortellini-Pfanne

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets  
4 Scheiben Parmaschinken  
2 Knoblauchzehen  
300 g Babyspinat (frisch)  
100 g getrocknete Tomaten  
250 ml Geflügelfond  
250 ml Sahne  
400 g Tortellini (getrocknet)  
1 Prise(n) Muskatnuss  
3 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Gusseisenpfanne  
Gasgrill  
Zahnstocher oder Rouladennadeln

Tortellini alla panna! Diese drei Wörter allein versprechen, dass es ein guter Tag wird. Die kleinen Pasta-Bomben, deren Name übersetzt übrigens "kleine Kuchen" bedeutet, zählen für mich auf jeden Fall zu den besten italienischen Erfindungen seit Leonardo da Vinci. Und weil das so ist, futtern wir die gefüllten Teig-Schätzchen heute mal nicht einfach so -- wir zünden ein Gusspfannen-

Feuerwerk in den Nationalfarben von Bella Italia!

In einer cremigen Knoblauch-Sahnesauce zelebrieren die Tortellini neben aromatischen getrockneten Tomaten zusammen mit frischem Babyspinat das Dolce Vita. Und weil da noch Platz ist, hauen wir außerdem zartes Hähnchenbrustfilet mit in die Pfanne. Wie, nicht italienisch genug? Du hast es nicht anders gewollt: Wir wickeln das Fleisch vor dem Braten in ein schickes Jäckchen aus Parmaschinken und verteilen zu guter Letzt noch Olivenöl und 'ne ordentliche Ladung Parmigiano on top. Bäm! Und buon appetito!

- 1 -

Gasgrill auf mittlere indirekte Hitze vorbereiten (160°C).

- 2 -

Tortellini nach Packungsanweisung al dente kochen und bis auf zwei fingerbreit Wasser im Topf abgießen.

- 3 -

Spinat waschen, Knoblauch abziehen, fein hacken und Tomaten in Streifen schneiden. Parmesan reiben.

- 4 -

Hähnchenbrüste auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Wenn nötig, mit Zahnstocher oder Rouladennadel fixieren.

- 5 -

Raps- oder Sonnenblumenöl in der Gusspfanne auf dem Seitenkochfeld des Grills erhitzen und Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf der indirekten Zone des Gasgrills

## Cremige Hähnchen-Tortellini-Pfanne

5 bis 7 Minuten auf den gewünschten Garpunkt nachziehen lassen.

- 6 -

In der Zwischenzeit Spinat, Knoblauch und Tomaten bei mittlerer Hitze in der Pfanne etwa 1 Minute in Öl anschwitzen. Geflügelfond angießen und 2 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben und unter Rühren weitere 2 bis 4 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Tortellini komplett abgießen, in die Pfanne geben und etwa 1 Minute in der Sauce erwärmen. Hähnchen hinzufügen, alles grob vermischen, mit Olivenöl beträufeln und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.